

Menù degustazione "Sette Peccati" Aromatica Chef Umberto Gorizia

Disponibile dal 15 settembre

Calice di vino

Antipasti

Parmigiana scomposta

Tentacolo di polpo, purea di sedano rapa, mosto d'uva, aneto e crostini di Brezel bavaresi

Primi

Riso acqua di pomodoro, tonno e wasabi

Cannelloni ripieni di ortica, ragù di funghi cardoncelli, salsa al prezzemolo e zaste candite di pompelmo

Secondi

Bavetta di manzo marinata alle erbe di montagna e grigliata con salsa di Gruyere, gremolata e cipolle croccanti

Rana pescatrice bardata con lardo di montagna su crema di bietoline e croccante di porro

~~€ 65,00~~ € 49,00

con calice di vino

(Il menù degustazione si intende per intero tavolo)



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.